GAGGENAU

取扱説明書

ビルトインオーブン

BO 440/441 430

目次

安全上のご注意 4

重要事項 6

ご使用の前に 6
使用目的 6
ご使用時の安全上の注意点 6
機器が故障した場合 6

初めてご使用になる時 7

機器およびキャビネットの損傷を防ぐには 7

オーブン 7
オーブンに隣接するキャビネットの前面について 7

ご使用の手順 8

各部の名称 8
ディスプレイとコントロールパネル 8
ディファンクションマーク　色とディスプレイ 9
ドアの自動オープン　追加情報 i と i⊕ 10
冷却ファン　アクセサリー 10

加熱モード 11

設置後の初期設定 12

言語設定 12
時刻表示設定 12
時刻設定 12
日付表示設定 13
日付設定 13
オーブンを加熱する 13
アクセサリーのクリーニング 13

オーブンを作動させる 14

スタンバイ 14
オーブンを作動させる 14

オーブンの操作 14

タイマー機能 15

キッチンタイマー 15
ストップウォッチ 16
調理時間の設定 17
調理終了時刻の設定 18

長時間タイマー 19

マイレシピ 20

レシピの保存 20
名前の入力 20
マイレシピを使った調理の手順 21
レシピの削除 21

ミートセンサー 22

ミートセンサーの使い方 22
中心温度の設定 22
中心温度のめやす 23

ロースト機能 24

チャイルドロック 24

基本設定 25

お手入れとお掃除 27

安全上のご注意 27
洗剤 27
各所の掃除方法 27
トレイ受けラックの取り外し 28

触媒式クリーニング 28

触媒式クリーニングを開始する前に 28
触媒式クリーニングを開始する 28

故障かなと思ったら 29

停電になったら 29
デモ・モード 29
庫内灯の交換 30

アフターサービスについて 30

オーブン設定のめやす 31

ベイキング設定のめやす 31
パンやケーキを上手に焼くには 32
ロースト設定のめやす 33
上手にローストするには 34
グリル設定のめやす 34

解凍モード 35

「安全上のご注意」

- ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使い下さい。
- 絵表示について

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危険や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危険の大きさと切迫の程度を明示するため、誤った取り扱いをした場合に生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので必ず守ってください。

⚠	**警 告** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠	**注 意** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性、および物的損害が想定される内容。

絵表示の例

△ 記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。

○ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。

● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な禁止内容 (左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください) が描かれています。

- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。
- 本体を他の人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。

⚠ 警 告	
	● 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行なわないでください。 発火したり、異常動作をしてけがをすることがあります。
!	● 定格20A200Vコンセントに差し込んでご使用ください。 ● 水をつけたり、水をかけたりしないでください。 ショート・感電の恐れがあります。 ● 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わないでください。 やけど・感電・けがをする恐れがあります。 ● 本機は必ずビルトインした常態でご使用ください。
	● 受け皿に油を入れて使わないでください。火災の恐れがあります。

⚠ 注 意

- 電源コードが痛んだり、電源接続部がゆるいときは使用しないでください。
  感電・ショート・発火の原因になります。
- 水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。
  感電や漏電の原因になります。
- 電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理にまげたり、ねじったり、束ねたりしないでください。
  電源コードが破損し、火災、漏電、感電の原因となり危険です。
- 単相交流200V以外では使用しないでください。火災・感電の原因になります。
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。
  火災の原因になります。
- 使用中は本体から離れないでください。調理物が発火することがあります。
- 必要以上に加熱しないでください。過熱により発火することがあります。
- 生の魚や肉を直接焼く場合は庫内上部のヒーティングエレメントに近づけないでください。
  引火の恐れがあります。
- 必ずアースを取り付けてください。故障や漏電の時に感電する恐れがあります。
  （電気工事士の有資格者が第三種接地工事をするよう法令で定められています）
- 電気工事はすべて電気設備技術基準や内線規定に準じて行ってください。
- プラスチックの食器は使わないでください。高温になって溶解し、オーブンが損傷する恐れがあります。
- オーブンでは缶詰を調理しないでください。内部の圧力が高まり、缶が破裂することがあります。
  それにより負傷したり、損傷する恐れがあります。
- ドアの間に挟まれないように注意してください。

- 使用中や使用直後は金属部に触れないでください。
  高温ですのでやけどをすることがあります。

重要事項

ご使用の前に

この機器の安全性につきましては、専門の技術者により設置説明書に従って設置された場合に限り補償致します。また、設置者は誤った設置に起因する全ての損害に対して責任を負うものとします。

機器を稼働させる前に取扱説明書を注意深く読んで下さい。そうすれば、機器を安全かつ正しく操作することができるでしょう。取扱説明書と設置説明書は後日確認できるように保管しておいて下さい。

機器に損傷が生じている場合は電源に接続しないで下さい。

使用目的

この機器は一般家庭用機器です。この機器は一般家庭での調理にのみ使用することができます。この機器を、設置されている部屋の暖房のために用いないで下さい。

子供が絶対にこの機器で遊ぶことがないように注意して下さい。

以下の場合は、成年、未成年に関わらず、ふさわしい監督なしに
機器の操作を行うことがないようにして下さい。

— 機器を安全かつ正しく使用することが精神的、
もしくは身体的に困難な場合。

— 機器を安全かつ正しく使用するために必要な知識、
及び経験を有していない場合。

ご使用時の安全上の注意点

警告、火傷をする恐れがあります！
オーブンのヒーティングエレメントまたは庫内の表面が高温に
なっている時は触らないで下さい。

警告、火事になる恐れがあります！
可燃物をオーブンの中に入れないようにして下さい。各パーツ、オプションのアクセサリーなどにつきましては、オーブンをご使用の際は必要なものだけを取り付けるようにして下さい。

警告、火事になる恐れがあります！
油や脂肪はごく短時間で発火することがあります。残り油や脂肪などの沈殿物は、次にご使用になる前にオーブンから取り出しておいて下さい。

警告、火事になる恐れがあります！
オーブンをご使用中に熱い蒸気が排出されることがありますので、排気口に触れないようにして下さい。

警告！
オーブンのドアを開ける際に熱い蒸気が噴き出ることがあります。

警告、火傷をする恐れがあります！
オーブン稼働中は庫内は非常に高温になりますので、ドアを開ける場合は十分に注意して下さい。開いたドアが揺れ戻ることがあります。

電気機器の接続ケーブルを高温になったオーブンのドアで挟むことのないようにして下さい。ケーブルの絶縁体が溶けてショートする危険があります。

機器が故障した場合

機器が故障した場合は、ブレーカーを落とし、アフターサービスを
依頼して下さい。

誤った修理をすると危険です。修理は経験のあるアフターサービスの技術者にご依頼下さい。

初めてご使用になる時

機器の梱包材を取り外し、各地域の指示に従って処理して下さい。
全てのアクセサリーを忘れずに梱包から取り出して下さい。
子供が梱包材やビニール袋に近付かないように注意して下さい。

開梱後、機器に輸送中の損傷がないか確認して下さい。
損傷が発生している場合は、機器を電源に接続しないで下さい。

機器の接続は必ず資格ある技術者が行って下さい。
誤った接続の仕方に起因するいかなる損害も補償致しかねます。
設置説明書の指示に従って下さい。

初めてご使用になるときは、庫内に何も入っていない状態にし、温度を240度に設定して1時間加熱して下さい。これにより、新品の臭いを取り除くことができます。

機器を作動させる前に、同梱のグリスフィルターをオーブン庫内の後面に取り付けて下さい。

この機器には、中古の電気、および電子機器機器に関する European Directive（ヨーロッパの指針）2002／96／EG に沿ってラベルを貼付してあります。（WEEE－電気・電子機器の廃棄に関する欧州議会および理事会指令）

このガイドラインは中古機器の適切なリターン（返品）、およびリサイクルに関する枠組みを定めています。

機器およびキャビネットの損傷を防ぐには

オーブン

毎回ベーキングした後にレモン、プラムなどの果汁に含まれている果汁酸を除去して下さい。酸はオーブンのエナメルの汚れの原因になります。

絶対に高温になっているオーブンの庫内に水をはねかけないで下さい。
エナメルが損傷する恐れがあります。

ベーキングトレーやロースターなどの器具を直接オーブンの底の部分に置かないで下さい。オーブンの底の部分にアルミニウムホイールを敷かないで下さい。オーブンが過熱し、エナメルが損傷する恐れがあります。

オーブンの換気口を塞がないで下さい。

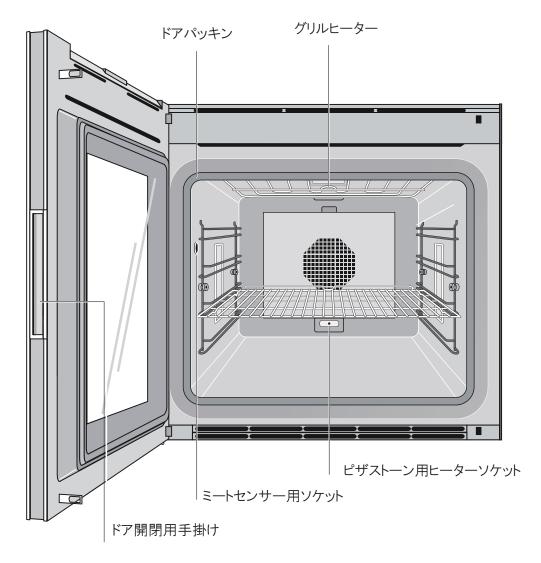
ドアのパッキングをはがさないで下さい。
ドアのパッキングが損傷した場合はすぐに交換して下さい。

スペシャルアクセサリーのロースターおよびピザストーン用ヒーターのソケットは、オーブン庫内の後部パネルの中央下にあります。通常のご使用の際は、ソケットのカバーは付けたままにしておいて下さい。

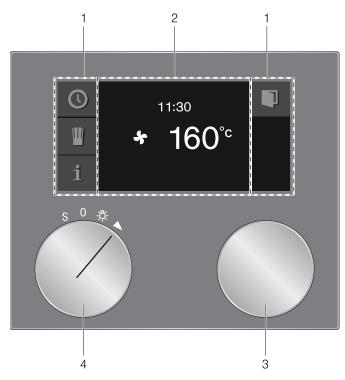
オーブンに隣接するキャビネットの前面について

オーブンから食べ物を取り出した後にドアを閉じてオーブンをクールダウンさせて下さい。熱気により隣接するキャビネットが傷む場合がありますので、ドアを半開きにはしないで下さい。冷却ファンはしばらくの間作動した後、自動的に停止します。

ご使用の手順

各部の名称

ディスプレイとコントロールパネル

ディスプレイには、現在の設定や選択機能が表示されます。

1	コントロールパネル	コントロールパネルはタッチ方式です。マークをタッチして機能を選択します。
2	ディスプレイ	現在の設定や選択機能が表示されます。
3	ロータリーセレクター	温度設定やその他の設定をします。
4	ファンクションセレクター	加熱方法、クリーニング設定、その他の基本設定をします。

ファンクションマーク

マーク	ファンクション（機能）
▶	スタート
■	停止
II	一時停止／終了
X	取り消し
C	削除
✓	決定／設定の保存
>	選択キー
	ドアを開く
i	追加情報の呼び出し
	加熱マーク
	マイレシピの呼び出し
rec ●	メニューの記録
	設定の編集
>A	名前の入力
	チャイルドロック
	タイマーメニュー
	長時間タイマー
	デモモード
	ミートセンサー

色とディスプレイ

色

各種設定を色別に表示しています。

オレンジ	初期設定 主要機能
青	基本設定 クリーニング
白	設定可能な数値

ディスプレイ

表示されるマーク、数値、ディスプレイ全体の表示は、状況により変わります。

ズーム	設定の変更をしている部分は拡大表示されます。 調理の終了直前に調理時間が拡大表示されます。（例えば、タイマー終了の60秒前）
縮小表示	しばらくすると。ディスプレイには大切な情報だけ表示され、他の情報は消えて表示されません。 出荷時は縮小表示に設定されていますが、基本設定で変更することができます。

ドアの自動オープン

マークをタッチするとドアが少し開きますので、その後は手掛けに手をかけ開いてください。

チャイルドロックが設定されている場合や電源が入っていない場合、ドアは自動的に開きません。手掛けに手をかけて開いてください。

追加情報　i と i

i マークをタッチして追加情報を呼び出してください。

重要な情報の場合は　i が表示され操作が必要になります。また安全性や操作に関する重要な情報もその都度表示されます。表示メッセージは自動的に消えますが、消えない場合はメッセージを ✔ で確定してください。

調理をスタートする前に、加熱モードなど設定内容に関する情報が表示されます。
選択した設定が正しいか確認してください。

調理中は、経過時間、残り時間、現在の庫内温度などが表示されます。

ご注意: オーブンが設定温度まで達した後、使用中に多少の温度変動がみられることがありますがこれは異常ではありません。

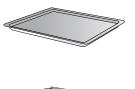
冷却ファン

この機器には冷却ファンがついており、オーブンの作動中は冷却ファンのスイッチが入ります。

調理が終了して料理を取り出した後は、オーブンが冷めるまでドアは閉めたままにしてください。開けたままにすると庫内の熱気が外部に出て、オーブンと接しているキャビネットやキッチンの扉材を痛める可能性があります。
調理終了後しばらくは冷却ファンが作動していますが、その後自動的に切れます。

注意! 冷却ファン作動中は通気口をふさがないでください。機器が過熱する恐れがあります。

アクセサリー

機器には以下のアクセサリーが標準装備されています。

ベーキングトレイ

ワイヤーラック

ガラストレイ

ミートセンサー

スペシャルアクセサリー

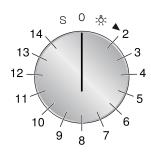
以下のスペシャルアクセサリーを別売にてご用意しております。

BA 226 103　グリルトレイ
ロースト用、汁受け用トレイ　深さ30mm

BA 056 133　ピザストーン
専用ラック、木製ピザサーバー付
（別売の専用ヒーターを併せてご購入ください。）

BA 056 113　ピザストーン専用ヒーター

必ず指定のアクセサリーをご使用ください。

加熱モード

Position	機能／加熱モード	温度	用途・使用例
0	OFF		
☼	庫内灯		
2	熱風循環	50 - 300°C 初期設定 170℃	熱風循環： ケーキ、ビスケット、スフレなど一度に数段のトレイで焼くことができます。 背面のファンで庫内の熱を均等にします。
3	熱風循環 Eco	50 - 300°C 初期設定 170℃	省エネ熱風循環： ケーキ、ビスケット、スフレ、グラタンなど。 庫内灯は消灯。
4	上下加熱	50 - 300°C 初期設定 170℃	焼き型を使ったケーキ、スフレ、ローストなど。
5	上加熱	50 - 300°C 初期設定 170℃	上から直接加熱します。 フルーツタルトのメレンゲの焦げ目付けなど。
6	下加熱	50 - 300°C 初期設定 170℃	仕上げ加熱。 水分の多いフルーツタルト、保存食、湯煎鍋料理など
7	熱風循環 + 下加熱	50 - 300°C 初期設定 170℃	熱風に加えて下からも加熱します。 フルーツケーキなど水分の多いケーキに。
8	全面グリル + 空気循環	50 - 300°C 初期設定 220℃	あらゆる角度から均等に加熱します。 肉、鶏、魚の丸焼きに。
9	全面グリル	50 - 300°C 初期設定 220℃	薄切り肉、ソーセージ、魚の切り身、グラタン料理や焦げ目付けに。
10	コンパクトグリル	50 - 300°C 初期設定 220℃	グリルヒーターの中央部のみ加熱される省エネモード 少量の調理に最適。
11	ピザストーン	50 - 300°C 初期設定 250℃	必ずピザストーン専用のスペシャルアクセサリーをご使用ください。 クリスピーピザ、パン、ロールパンなど、下からの加熱により石窯で調理したような仕上りです。
12	ロースター	50 - 220°C 初期設定 180℃	必ずロースター専用のスペシャルアクセサリーをご使用ください。 キャスト・ロースターを用いて加熱。大きなかたまり肉、スフレ、ロースト肉など。
13	パン生地発酵	30 - 50°C 初期設定 40℃	パン生地醗酵：イースト菌の発酵など。 最適温度は38℃です。
14	解凍	40 - 60°C 初期設定 40℃	冷凍食品の解凍に。
S	基本設定		各種機能の設定。
	触媒式クリーニング	300°	セルフクリーニング。

設置後の初期設定

オーブンを電源に接続するとディスプレイに「初期設定」のメニューが表示されますので、以下の設定を行ってください。

- 言語
- 時刻表示
- 時刻
- 日付表示
- 日付

機器は正しく設置し、電源プラグを差し込んでください。

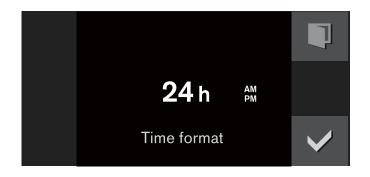
ご注意:

– 「初期設定」メニューは、機器を電源に初めて接続した時、または数日間電源接続が途切れていた後最初にスイッチを入れた時、あるいは数日間停電していて復旧した時に表示されます。
電源プラグを入れると GAGGENAU ロゴが約30秒間表示され、その後「初期設定」メニューが表示されます。

– 設定はいつでも変更できます。（基本設定の項を参照）

言語設定

あらかじめ設定されている言語が表示されます。

1 ロータリーセレクターを回して表示する言語を選択してください

2 ✔ で決定してください。

時刻表示設定

24時間表示とAM/PM表示の2種類が表示されます。
初期設定は24時間表示です。

1 ロータリーセレクターを回してご希望の表示を選択してください

2 ✔ で決定してください。

時刻設定

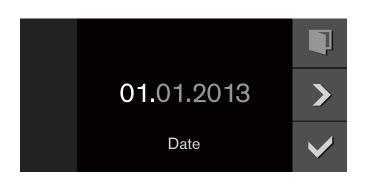
時刻が表示されます。

1 ロータリーセレクターを回して時刻を合わせてください。

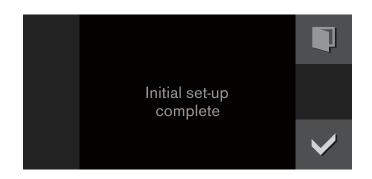
2 ✔ で決定してください。

日付表示設定

日(D).月(M).年(Y)、日(D)/月(M)/年(Y)、年(Y)/月(M)/日(D)の3種類が表示されます。
初期設定は日(D).月(M).年(Y)です。

1 ロータリーセレクターを回してご希望の表示を選択してください
2 ✔ で決定してください。

日付設定

あらかじめ設定されている日付が表示されます。

1 ロータリーセレクターを回して日を選択してください。
2 ❯ マークをタッチすると、月の設定に移ります。
3 ロータリーセレクターを回して月を選択してください。
4 ❯ マークをタッチすると、年の設定に移ります。
5 ロータリーセレクターを回して年を選択してください。
6 ✔ で決定してください。

初期設定の終了

1 「初期設定終了」と表示されます。
2 ✔ で決定してください。

スタンバイ状態になり待ち受け画面が表示されます。
これで準備が完了しました。

オーブンを加熱する

庫内に梱包材が残っていないか確認してください。

新しい製品の臭いを消すために、ドアを閉めて ✤ モード 200℃で1時間カラ焼きをしてください。
加熱モードの設定方法は「オーブンの操作」の項(14ページ)をご参照ください。

アクセサリーのクリーニング

アクセサリーを初めてご使用になる場合は、お湯に洗剤を溶かして柔らかい布でよく洗ってください。

オーブンを作動させる

スタンバイ

加熱モードが選択されていない場合、チャイルドロックが設定されている場合、オーブンはスタンバイ状態になります。

スタンバイ状態の時、コントロールパネルは暗くなります。

ご注意:

- お好みの待ち受け画面を選択することができます。
  初期設定は **GAGGENAU** ロゴと時刻表示です。待ち受け画面の変更は「基本設定」(25ページ)をご参照ください。
- ディスプレイの明るさは見る角度によって異なります。
  ディスプレイの明るさは、基本設定の中の「明るさ」(25ページ)で調節することができます。

オーブンを作動させる

スタンバイ状態を終了するには、以下のいずれかを行なってください。

- ファンクションセレクターを回す。
- コントロールパネルをタッチする。
- ドアの開閉をする。 .

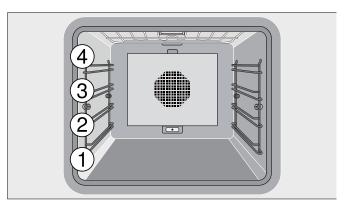
以上の操作で調理をするための設定をすることができるようになります。ご希望の機能を設定する方法は該当する項目をご参照ください。

ご注意:

- 設定可能な状態で操作がされないまま長時間経過すると、再び待ち受け画面が表示されます。
- ドアをしばらく開け放しにすると庫内灯は消えます。

オーブンの操作

庫内

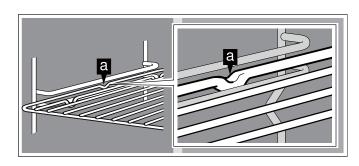
庫内には、トレイをセットするサイドレールが4段あります。

注 意!

- 庫内の底面には何も置かないでください。またアルミホイルで覆わないでください。熱がこもり異常温度になり機器を傷める原因になります。
- トレイはサイドレールにきちんとはめてください。

アクセサリーの取付

付属のアクセサリーにはロック機能がついていますので、庫内から取り出す時、傾くことなく水平に引き出すことができます。
傾きを防ぐには、アクセサリーが庫内に正しく設置されていることが必要です。

ワイヤーラックをセットする時は、以下をご確認ください。

- くぼみ部分(a)が図のように下向きになっていること。
- ワイヤーラックの安全バーが奥側にあり、上向きになっていること。

電源を入れる

1 ファンクション・セレクターで加熱モードを設定してください。
選択した加熱モードと初期設定温度が表示されます。

2 ロータリー・セレクターでご希望の温度を設定してください。

ディスプレイに予熱マーク が表示されます。
マークは設定した温度に達するまで表示されます。
設定温度に達するとアラーム音が鳴り、予熱マーク は消えます。

ご注意: 設定温度が70℃未満の場合、庫内灯は点灯しません。

電源を切る: ファンクション・セレク 0 ターを 0 に戻してください。

急速加熱

”急速加熱”機能を使うと、設定温度に早く達します。

むらのない焼き上がりにするために、”急速加熱”が終了してから食材を庫内に入れてください。

「急速加熱」機能の設定は、基本設定で行ないます。

自動電源オフ機能

この機器には安全のため自動電源オフ機能が備わっています。
操作をしないまま12時間経過すると、加熱モードの設定は自動的に消え、A メッセージが表示されます。

例外:長時間タイマーが設定されている場合。

✔でメッセージを確定し、ファンクション・セレクターを 0 にすると通常通り操作ができるようになります。

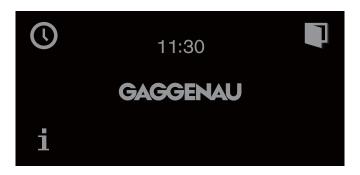
タイマー機能

タイマーメニューで以下の設定をすることができます。

- キッチンタイマー
- ストップウォッチ
- 調理時間の設定(スタンバイ中は使用できません)
- 調理終了時刻の設定(スタンバイ中は使用できません)

タイマーメニューの表示方法

どの画面からでもタイマーメニューを表示させることができます。
ただし、基本設定画面でファンクション・セレクターが S の時は操作することができません。

マークをタッチしてください。

タイマーメニューが表示されます。

キッチンタイマー

キッチンタイマーは他のすべての設定に関係なく機能します。
(最大90分)

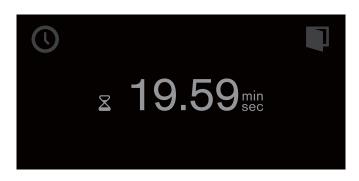
キッチンタイマーの設定

1 タイマーメニューを表示させてください。
”キッチンタイマー”が表示されます。

2 ロータリー・セレクターを回し、時間を設定してください。

3 ▶ を押すとスタートします。

”タイマー”メニューが消え、カウントダウンが始まります。

⌛ マークと残り時間がディスプレイに表示されます。

設定時間が終了するとシグナル音が鳴ります。

シグナル音は ✔ をタッチすると止ります。

✖ をタッチすると設定を取り消され、設定内容は消去されます。

キッチンタイマーの一時停止：

”タイマー”メニューを表示してください。

❯ をタッチして ⌛ ”タイマー”を選択してください。

⏸ をタッチするとタイマーが一時停止します。タイマーを続ける時は、

▶ をタッチしてください

キッチンタイマー終了前にタイマーを中止する場合：

”タイマー”メニューを表示してください。

❯ をタッチして ⌛ ”タイマー”を選択してください。

C をタッチするとタイマーが終了します。

ストップウォッチ ⏱

キッチンタイマーは他のすべての設定に関係なく機能します。

0秒から90秒までカウントできます。

一時停止機能を使用すると、カウントを一時的に中止することができます。

ストップウォッチのスタート：

1 ”タイマー”メニューを表示させてください。

2 ❯ をタッチして ⏱ ”ストップウォッチ”を選択してください。

3 ▶ を押すとスタートします。

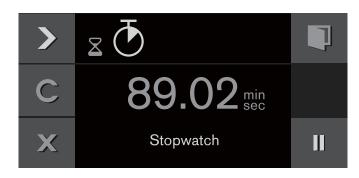
”タイマー”メニューが消え、カウントが始まります。

⏱ マークと経過時間が表示されます。

ストップウォッチの一時停止と再スタート：

1 ”タイマー”メニューを表示させてください。

2 ❯ をタッチして ⏱ ”ストップウォッチ”を選択してください。

3 ⏸ をタッチしてください。

カウントは停止し、表示マークが ▶ ”スタート”に変わります。

4 ▶ を押してスタートしてください。

カウントは引き続き行われます。90分に達すると、ディスプレイが振動し、シグナル音が鳴ります。

✔ に触れるとシグナル音は止まります。

⏱ の表示も消え、ストップウォッチは終了します。

ストップウォッチの終了：

”タイマー”メニューを表示させてください。

❯ に触れて ⏱ ”ストップウォッチ”を選択してください。

C に触れて”ストップウォッチ”を終了してください。

調理時間の設定

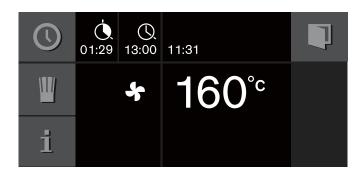
調理時間を設定しておけば、設定時間が経過すると自動的に機器が停止します。
調理時間が1分から23時間59分までの間で設定することができます。

調理時間の設定方法

加熱モードと温度を設定し、予熱終了後調理する食材をオーブンの中に入れてください。

1 マークにタッチしてください。
2 に触れて "調理時間"を選択してください。
3 ロータリー・セレクターを回して調理時間を設定してください。

4 にタッチするとスタートします。

加熱が始まり、タイマーメニューの表示は消えます。
設定温度・加熱モード・残り時間・終了時刻が表示されます。

終了時間の1分前になると残り時間が拡大表示されます。

終了時間が経過すると機器が停止し、 マークが点滅しシグナル音が鳴ります。
マークにタッチするかドアを開けるか、またはファンクション・セレクターを **0** に戻すとシグナル音は止まります。

調理時間の変更：

タイマーメニューを表示させてください。
マークにタッチして "調理時間"を選択してください。
ロータリー・セレクターを回して調理時間を変更してください。
にタッチするとスタートします。

調理時間の取り消し：

タイマーメニューを表示させてください。
マークにタッチして "調理時間"を選択してください。
マークにタッチして調理時間を取り消してください。
にタッチすると通常の画面に戻ります。

すべての設定の取り消し：

ファンクションセレクターを **0** にしてください。

ご注意：

加熱モードや温度は調理中に変更することができます。

調理終了時刻の設定

調理終了時刻をプログラムすることができます。

例えば、現在時刻が14：00、調理時間は40分間、調理終了時刻を15：30にしたい場合。

調理時間（40分間）を設定し、調理終了時刻を15：30に設定すると、オーブンのテクノロジーシステムで調理開始時刻を計算して、自動的に14：50に加熱を開始し、15：30に調理が終了します。

調理終了時刻を設定する

1 加熱モード、温度、調理時間を設定します。

2 キーにタッチしてください。

キーをタッチして、”調理終了時刻”を選択してください。

3 ロータリー・セレクターを回して、調理終了時刻を設定してください。

4 にタッチするとスタートします。

オーブンはスタンバイ状態になります。加熱モード、温度、調理時間、調理終了時刻が表示されます。開始時刻になると自動的に加熱をスタートし、終了時刻になると自動的に停止します。

ご注意： マークが点滅している場合は調理時間が設定されていません。調理時間を先に設定してください。

調理時間が経過すると機器が停止し、マークが点滅しシグナル音が鳴ります。
シグナル音は、をタッチするか、ドアを開けるか、ファンクション・セレクターを **0** にもどすと止まります。

調理終了時刻の変更

タイマーメニューを表示させてください。
に触れて ”調理終了時刻”を選択してください。
ロータリー・セレクターを回して調理終了時刻を変更してください。
0 をタッチするとスタートします。

長時間タイマー

この機能を使うと、オーブンの温度を”熱風循環”で50℃から230℃の範囲内で保つことができます。

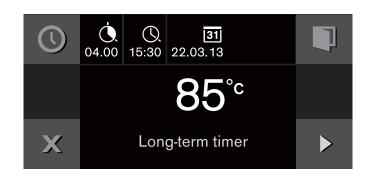
スイッチを入り切りせずに最大74時間まで料理を温めることができます。

傷みやすい料理は庫内に長時間置いたままにしないでください。

ご注意:この機能を使う場合は、あらかじめ基本設定でこの機能を有効にする必要があります。(”基本設定”26ページ参照)

長時間タイマーの設定

1 ファンクション・セレクターを に合わせてください。

2 マークをタッチしてください。
85℃で24時間という初期設定が表示されます。このままの設定で良い場合は、▶ をタッチするとスタートします。
また、ここで調理時間、調理終了時刻、スイッチを切る日にちの設定を変更することができます。

3 **調理時間の変更 :**

にタッチしてください。
ロータリー・セレクターを回して、調理時間を変更してください。

4 **調理終了時刻の変更 :**

❯ にタッチしてください。
ロータリー・セレクターを回して、調理終了時刻を変更してくださ

5 **スイッチを切る日にちの変更 31 :**

❯ にタッチしてください。
ロータリー・セレクターを回して、スイッチを切る日にちを変更してください。
✔ にタッチすると決定します。

6 **温度の変更:**
ロータリー・セレクターを回して、温度を変更してください。

7 ▶ にタッチするとスタートします。

加熱がスタートし、 マークと温度が表示されます。
庫内灯とディスプレイの照明は消え、コントロールパネルはロックされます。
キーをタッチしてもタッチ音は鳴りません。

設定した時間が経過すると加熱を終了します。
ファンクション・セレクターを **0** に戻してください。

タイマーの終了:
ロータリー・セレクターを **0** にするとタイマーは終了します。

マイレシピ

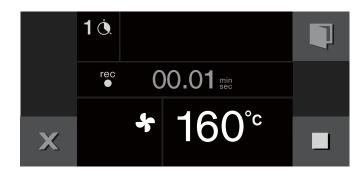
ご自分のレシピを50件まで保存・記録することができます。
レシピに名前をつけておくと、必要な時にすぐ簡単に呼び出すことができます。

レシピの保存

調理中に加熱モードや温度を記録することができ、加熱プロセスは最大5件まで一度に保存できます。

1 ファンクション・セレクターを回して加熱モードを選択してください。
2 マークが表示されます。
3 マークをタッチしてください。

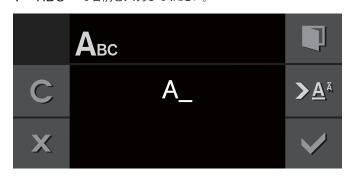
ロータリー・セレクターを回して空いているメモリーを選んでください。

4 rec ● マークをタッチしてください。

5 ロータリー・セレクターを回して温度を選択してください。
6 調理時間が記録されます。
7 続けて加熱プロセスを記録する場合は、ファンクション・セレクターを回して加熱モードを選択し、次にロータリー・セレクターを回して温度を設定してください。引き続き同様の操作で新たなプロセスが追加され記録されます。
8 料理が思うように焼きあがった場合は、■ にタッチするとレシピの記録は終了します。
9 ”ABC”でレシピ名を入力してください。

ご注意:

- 予熱が完了し庫内が設定温度に達してから記録を開始してください。
- 各プロセスにおいて、1分未満の調理時間は記録されません。
- 各加熱プロセスの最初の1分間は、加熱モードと温度の変更が

名前の入力

1 "ABC" で名前を入力してください。

ロータリー・セレクター	文字の選択 単語の最初は大文字になります。
>AÄ	短く押す:カーソルが右に移動 長押し:記号・特殊文字の表示 2回押す:改行
>Ä	短く押す:カーソルが右に移動 長押し:標準文字の表示 2回押す:改行
C	文字の削除

2 ✓ ・・・ 保存
あるいは
X でキャンセルし、メニュ画面を終了。

ご注意: 名前を入力する際、アルファベット、特殊文字、数字を入力することができます。

マイレシピを使った調理の手順

1 ファンクション・セレクターをいずれかの加熱モードに合わせてください。 マークが表示されます。

2 マークをタッチしてください。

3 ロータリー・セレクターを回して、ご希望のレシピを選択してください。

▶ を押すとスタートします。
加熱がスタートし、調理の残り時間が表示されます。
各加熱プロセスの設定内容が表示されます。

ご注意： 記録されたレシピに基づいて調理が行なわれている間、ロータリー・セレクターで温度変更ができます。調理中に温度を変更しても保存されいるレシピの内容は変更されません。

レシピの削除

1 ファンクション・セレクターをいずれかの加熱モードに合わせてください。 マークが表示されます。

2 マークをタッチしてください。

3 ロータリー・セレクターを回して、ご希望のレシピを選択してください。

4 C を押すとレシピが削除されます。

5 ✔ で決定します。

ミートセンサー

ミートセンサーを使って調理すると、肉内部の温度を確認することができますので、火の通り具合を正確に把握することができます。

中心温度が設定温度に達すると自動的に加熱が終了し、希望通りの焼き加減に焼き上がります。

庫内温度が250℃を越えるとミートセンサーが故障する恐れがありますので、必ず230℃以下でご使用ください。

使用後はミートセンサーをオーブンから取り出してください。オーブン内に保管しなしでください。

ミートセンサー使用後はその都度湿らせた布で汚れをきれいに拭き

⚠ 感電注意 ！

必ずこの機器専用のミートセンサーをご使用ください。
他の機器用のミートセンサーを使用すると絶縁部が損傷することがあります。

⚠ やけど注意 ！

庫内やミートセンサーは非常に熱くなります。
ミートセンサーのプラグの抜き差しの際には、オーブンミトンを必ずご使用ください。

ミートセンサーの使い方

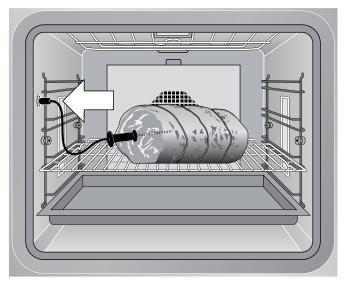
食材にミートセンサーを刺してから庫内に入れてください。
金属の先端部を食材の一番厚みのある箇所に刺してください。
必ず中心部まだ刺さっていることをご確認ください。
脂身には刺さないでください。また、調理器具や骨にあたらないようにご注意ください。

食材が何枚かある場合は、一番厚みがある食材の中央に部にミートセンサーを刺してください。

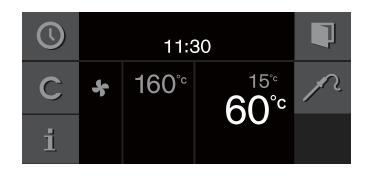
ミートセンサーはできる限り奥までしっかりと刺してください。

鶏肉の場合は、中央にある空洞部分には刺さず、腹部とモモの間に刺してください。

中心温度の設定

1 ミートセンサーを刺した食材を庫内に入れてください。ミートセンサーを庫内のソケットに差し込み、ドアを閉めてください。
ミートセンサーのコードが絡まないようにご注意ください。
マークと現在の中心温度が表示されます。

2 ファンクション・セレクターで加熱モードを選択してください。

3 ロータリー・セレクターで庫内温度を設定してください。

4 マークをタッチして、ロータリー・セレクターで中心温度を設定してください。 にタッチすると決定します。
設定する中心温度は、設定するときの中心温度より高い温度にしてください。

5 選択した加熱モードで加熱が開始されます。
現在の中心温度が表示され、その下に設定した中心温度が表示されます。
中心温度はいつでも変更できます。

中心温度が設定温度に達すると、シグナル音が鳴り調理は自動的に終了します。
✔ で終了を決定し、ファンクション・セレクターを **0** にしてください。

ご注意：

- 加熱終了後、そのまま食材を庫内に置いておくと、庫内の余熱で中心温度が少し上がってしまいます。
- 中心温度の設定とタイマー設定を両方している場合、設定温度に達した時点か、タイマーの設定時間に達した時点のいずれか速い方の時点で加熱を終了します。

中心温度の変更

をタッチしてください。
ロータリー・セレクターで中心温度を変更してください。
で決定します。

中心温度の取り消し

をタッチしてください。
C をタッチして中心温度の取り消しをしてください。
オーブンは通常通りの加熱を続けます。

中心温度のめやす

必ず新鮮な食材をお使いください。冷凍食品は使わないでください。
表の数値は目安で、食材の質や状態により異なります。

牛肉		
ローストビーフ、ヒレ、サーロイン		
	ベリーレア	45 - 47 °C
	レア	50 - 52 °C
	ミディアムレア	58 - 60 °C
	ウェルダン	70 - 75 °C
ローストビーフ		80 - 85 °C
豚肉		
ローストポーク		72 - 80 °C
ロース	ミディアムレア	65 - 70 °C
	ウェルダン	75 °C
ミートローフ		85 °C
豚ヒレ		65 - 70 °C
仔牛肉		
ローストヴィール	ウェルダン	75 - 80 °C
詰め物をした仔牛バラ肉		75 - 80 °C
ロース	ミディアムレア	58 - 60 °C
	ウェルダン	65 - 70 °C
ヒレ	レア	50 - 52 °C
	ミディアムレア	58 - 60 °C
	ウェルダン	70 - 75 °C
鹿肉		
鹿のサドル		60 - 70 °C
鹿のレッグ		70 - 75 °C
鹿のステーキ		65 - 70 °C
ウサギのバラ		65 - 70 °C

鳥肉		
チキン		85 °C
ホロホロチョウ		75 - 80 °C
ガチョウ、七面鳥、鴨		80 - 85 °C
鴨ムネ肉	ミディアムレア	55 - 60 °C
	ウェルダン	70 - 80 °C
ダチョウのステーキ		60 - 65 °C
ラム		
ラムのレッグ	ミディアムレア	60 - 65 °C
	ウェルダン	70 - 80 °C
ラムのサドル	ミディアムレア	55 - 60 °C
	ウェルダン	65 - 75 °C
マトン		
マトンのレッグ	ミディアムレア	60 - 65 °C
	ウェルダン	70 - 80 °C
マトンのサドル	ミディアムレア	70 - 75°C
	ウェルダン	65 - 75 °C
ヒレステーキ		62 - 65 °C
丸焼き		65 °C
テリーヌ		62 - 65 °C
その他		
パン		90 °C
ボローバン		72 - 75 °C
テリーヌ		60 - 70 °C
フォアグラ		45 °C

ロースト機能

“ロースト機能”作動中のみ
急速ロースト機能作動中、オーブンは約3分間フルパワーで加熱します。ステーキの焦げ目つけなどに最適です。

» マークをタッチすると急速ローストがスタートします。
焦げ目が足りない場合は必要に応じて急速ロースト機能を何回かご使用ください。

急速ロースト機能を終了する場合は、» マークをタッチしてください。

チャイルドロック

お子様が誤って操作することを防ぐためにチャイルドロック機能が備わっています。

ご注意:

– 基本設定でチャイルドロックを「入」にしてください。(”基本設定”26ページ参照)
– チャイルドロック設定中に停電した場合、停電が復旧した際にチャイルドロックが解除される場合があります。

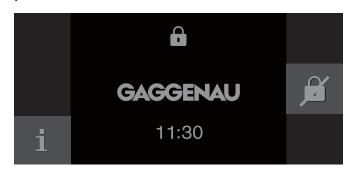
チャイルドロックの設定

はじめにファンクション・セレクターを **0** にしてください。

マークを6秒間長押ししてください。

これでチャイルドロックが設置されます。待ち受け画面が表示され、マークがディスプレイ上部に表示されます。

チャイルドロックの解除

マークを6秒間長押ししてください。

これでチャイルドロックが解除されます。通常通り機器の設定を行なうことができます。

基本設定

基本設定は以下の手順で変更、設定することができます。

1 ファンクション・セレクターを **S** に合わせてください。

2 ロータリー・セレクターで”基本設定”を選択してください。

3 ✔をタッチしてください。

4 ロータリー・セレクターを回して、ご希望の基本設定項目を選択してください。

5 ✎_ マークをタッチしてください。

6 ロータリー・セレクターを回して基本設定を行なってください。

7 設定を保存するには ✔ を、取り消す場合は **X** マークをタッチし基本設定を終了してください。

8 ファンクション・セレクターを **0** に戻し、基本設定を終了してください。

変更が保存されます。

	基本設定	設定項目	内容
	明るさ	レベル 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	ディスプレイの明るさを設定します。
G	待ち受け画面	入*/ 切 - 時計 - 時計 + GAGGENAU ロゴ * - 日付 - 日付 + GAGGENAU ロゴ - 時計 + 日付 - 時計 + 日付 + GAGGENAU ロゴ	待ち受け画面の表示設定 切：表示なし。この設定により、待機電力の消費を減らすことができます。 入：表示内容を選択することができます。 ✔ で”入”を決定し、ロータリー・セレクターでご希望の表示を選択してください。 選択した内容が表示されます。
	表示画面	シンプル画面* / 標準画面	シンプル表示を選択後、しばらくするとディスプレイには重要な情報だけ表示され、他の表示は消えます。
	タッチ画面の色	グレー* / ホワイト	タッチ画面のマークの色を選択します。
	タッチ音	タッチ音 1* / タッチ音 2 / 切	タッチ画面のタッチ音を選択します。
	タッチ音の音量	レベル 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	タッチ音の音量を設定します。
	予熱完了時のシグナル音	予熱 シグナル音あり* 急速予熱 シグナル音あり 予熱 シグナル音なし 急速予熱 シグナル音なし	庫内が設定温度に達するとシグナル音が鳴ります。急速予熱を使うとすばやく設定温度に達します。
	シグナル音の音量	レベル 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	シグナル音の音量を設定します。
	時刻表示	24時間 * / AM/PM	24時間表示またはAM･PM表示を設定します。
	時刻設定	現在の日付	時刻を設定します。
	夏時間･冬時間の変更	手動* / 自動	

	日付表示	日.月.年* 日/月/年 年/付/日	日付表示を設定します。
	日付	日付設定	日付を設定します。 をタッチして年・月・日を変更できます。
	言語	ドイツ語*/フランス語/イタリア語/スペイン語/ポルトガル語/オランダ語/デンマーク語/スウェーデン語/ギリシャ語/ノルウェー語/フィンランド語/トルコ語/ロシア語/ポーランド語/チェコ語/スロベニア語/スロバキア語/アラビア語/ヘブライ語/日本語/韓国語/タイ語/中国語/英語(米国)/英語	ディスプレイに表示される言語から選択してください。
	初期設定	初期設定に戻す	「すべての設定を取り消し初期設定にもどる」というメッセージを で決定するか、 で設定をキャンセルしてください。
	デモモード	入 / 切 *	店頭展示用に使用します。デモモードでは加熱はされませんが、他の機能は使用できます。 通常の使用時は"切"にしてください。 この機能は機器を電源に接続後、最初の3分かのみ設定可能です。
	長時間タイマー	設定可能 / 設定不可 *	"設定可能"の時のみ長時間タイマーを使用することができます。 "長時間タイマー"の項(〇ページ)をご参照ください。
	ドアロック	入*/切	この機能を設定することで、意図しないドアオープンを防ぐことができます。"入"に設定されていれば、 を数秒間押すとドアが開きます。
	チャイルドロック	設定可能 / 設定不可 *	"設定可能"の時のみチャイルドロックを使用することができます。 "チャイルドロック"の項(〇ページ)をご参照ください。

* 初期設定

お手入れとお掃除

安全上のご注意

⚠ ヤケド注意！

機器は大変熱くなります。必ず機器がじゅうぶん冷えてから清掃してください。

お子様をそばに近づけないでください。

⚠ 感電注意 ！

水にぬれると感電の恐れがあります。

高圧洗浄機やスチーム洗浄機で掃除しないでください。

⚠ けがに注意 ！

ドア表面のガラスのキズから亀裂が生じることがあります。
ガラススクレイパーや研磨剤入りのクレンザーや洗浄剤のご使用はおやめください。

洗剤

洗剤の誤ったご使用により各部の表面に傷つけないために、以下に記載されている指示をお守りください。

以下は使用しないでください。

- 研磨剤を含む洗剤
- ドアのガラス部： 金属スクレイパーやガラススクレイパー
- ドアパッキン： 金属スクレイパーやガラススクレイパー
- 研磨スポンジ

洗剤を使って掃除した後は、洗剤をじゅうぶん拭き取ってから調理をしてください。

各所の掃除方法

箇所	掃除方法
ドアパネル	柔らかい布とガラスクリーナーで掃除をしてください。ガラススクレイパーは使用しないでください。
ディスプレイ	かたく絞った布で拭いてください。 ディスプレイはぬらさないようご注意ください。
アルミ	マイルドな洗浄力の窓ガラス用洗剤で拭いてください。毛羽立ちの少ない布で、表面を水平方向にやさしく拭いてください。
庫内	洗剤を溶かしたお湯で絞った布で拭いてください。最後に水拭きをし、その後柔らかい布で水分を拭き取ってください。 焼き料理の焦げつきなどは無理にこすりとらず、ぬれた布と洗剤で湿らせてから拭き取ってください。
庫内灯のガラスカバー	洗剤を溶かしたお湯で絞った布で拭いてください。
ドアパッキン 取り外さないでください！	洗剤を溶かしたお湯で絞った布できつくこすらないように拭いてください。 金属スクレイパーやガラススクレイパーはご使用にならないでください。
ミートセンサー	しめらせた布で拭いてください。 食器洗い機で洗わないでください。
トレイ・ ワイヤーラック	洗剤を溶かしたお湯につけおきをし、スポンジやブラシで洗ってください。
トレイ受け用ラック	食器洗い機洗浄可。 ”トレイ受けラックの取り外し”28ページ参照
ピザストーン	残った焦げかすはブラシで取り除いてください 水洗いはしないでください。

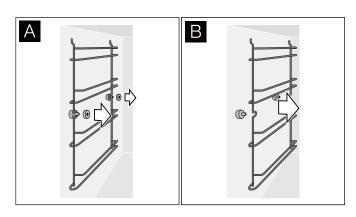
トレイ受けラックの取り外し

トレイ受けラックは取り外してお手入れができます。

取り外し方法

1 ホーロー部を傷つけないよう、庫内にふきんを置いてください。

2 ナットを取り外してください。（図A）

3 トレイ受けラックを取り外してください。（図B）

トレイ受けラックは食器洗い機で洗えます。

取り付け方法

1 トレイ受けラックを正しく取り付けてください。
左右はどちらも同じ形です。

2 ナットをきちんと締めてください。

触媒式クリーニング

お手入れのしにくい庫内の後面と天井は特殊な触媒エナメル加工を施しており、高温の触媒クリーニングで汚れを取り除くことができます。

庫内の底面と側面、ドアの内側、ガラスパネルは触媒式クリーニングではきれいになりません。

タイマーで触媒式クリーニングの完了時刻を設定することができます。（夜中にクリーニング行なう時など。）

⚠ ヤケド注意！

クリーニング中、機器の外側は大変熱くなりますので、ドアには触れないようご注意ください。終了後は完全に冷ましてください。
お子様を近付けないでください。

触媒式クリーニングを開始する前に

- 庫内から食材のかすを取り除いてください。
- 庫内の底面と側面、ドアパッキン、ドアの内側、ガラスパネルをあらかじめ手で掃除してください。これらの箇所は触媒式クリーニングではきれいななりません。
- 取り外し可能な庫内のパーツはすべて外して庫内を空にしてください。
- オーブンのドアを閉めてください。

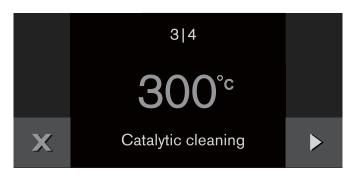
触媒式クリーニングの開始

1 ファンクション・セレクターを **S** に合わせてください。

2 マークが表示されたら、✓ で決定してください。

3 触媒式クリーニングの終了時刻が表示されます。必要に応じてロータリー・セレクターで終了時刻を変更して、✓ で決定してください。

4 ▶ でスタートします。

5 クリーニング終了までの時間が表示されます。終了時刻を変更してすぐスタートさせない場合は、開始までの時間が表示され、庫内灯も点灯しません。

クリーニングが終了するとシグナル音が鳴り、メッセージがディスプレイに表示されます。
そのままオーブンをじゅうぶん冷ましてください。

故障かなと思ったら

アフターサービスに連絡される前に以下をご確認ください。

⚠ **感電注意 ！**

誤った修理を行うことは危険です。
機器が故障した際は、ブレーカーを落としアフターサービスにご連絡ください。

不具合	考えられる原因	対処方法
作動しない。表示が出ない。	電源プラグが差し込まれていない	電源プラグをコンセントに差し込んでください。
	ブレーカーが落ちている	ブレーカーを確認してください。
	作動エラー	いったんブレーカーを落とし、60秒後にブレーカーを元に戻してください。
スタートしない。	ドアが確実に閉まっていない	ドアを閉めなおしてください。
作動しない。ディスレイが反応しない。 ディスプレイに が表示される。	チャイルドロックが設定されている	チャイルドロックを解除してください。 （”チャイルドク”24ページ参照）
電源が切れてしまう。	自動電源オフ機能が作動した： 無操作で12時間経過すると作動する	でメッセージを確定し、スイッチを切りその後再度設定しなおしてください。
加熱しない。 ディスプレイに が表示される。	デモ・モードが設定されている	デモ・モードを解除してください。 （”デモ・モード”26ページ参照）
"Exxx" というエラーメッセージが出る。		エラーメッセージが表示された場合、ファンクション・セレクターを **0** にしてください。これでメッセージが消えれば問題はありません。 エラーが何度も発生したり、消えない場合は、アフターサービスに連絡してください。 その際は、エラーコードをお知らせください

停電

数秒間の停電なら、オーブンは問題なく作動を続けます。

オーブンの作動中に数秒間以上の停電が発生した場合は、ディスプレイにメッセージが表示され作動を停止します。

いったんファンクション・セレクターを **0** にしてください。その後は通常通り操作することができます。

デモ・モード

マークが表示される場合はデモ・モードが設定されていて、オーブンを加熱することはできません。

ブレーカーを落とし、しばらくしてから再度ブレーカーを入れてください。その後3分以内に基本設定で”デモ・モード”を解除してください。（”基本設定”26ページ参照）

庫内灯の交換

オーブンの庫内灯が切れたら取り替えてください。耐熱ハロゲン電球はアフターサービスもしくは専門店でお買い求めいただけます。

⚠ **感電注意！**

必ずブレーカーを落としてから電球を交換してください。

ご注意:

ハロゲンランプに直接触らないでください。
乾いた布を用いて交換してください。

シーリングランプの交換

1. ブレーカーを落としてください。
2. ランプカバーのネジをゆるめ、ランプカバーを開けてください。
3. 電球を外し、新しい電球をつけてください。
4. ランプカバーを元に戻し、ネジを締めてください･
5. ブレーカーを入れてください。

サイドランプの交換

1. ブレーカーを落としてください。
2. 庫内にキズがつくことを防ぐため、ふきんを敷いてください。
3. ナットを外し、トレー受けラックを外してください。
4. 上部のブラケットを押して、ガラスカバーを外してください。
5. 電球を外し、新しい電球をつけてください。
6. 下部のブラケットにガラスカバーを差し込み、上部をしっかり押してはめてください。ガラスカバーの傾斜のある縁が庫内に面するよう取り付けてください。
7. キズつき防止のため敷いたふきんを取り出してください。
8. ブレーカーを入れてください。

ガラスカバーの交換

ガラスカバーが損傷した場合はアフターサービスでお買い求めいただけます。
ご購入の際は機器の型番とFD番号をお知らせください。

アフターサービスについて

機器が故障した場合は、ブレーカーを落とし購入された販売店もしくは輸入元にアフターサービスをご依頼ください。

アフターサービスのご連絡にあたっては、機器の型番とFD番号（製造番号）をお知らせください。これらの番号は定格銘板に記載されており、オーブンのドアを開けた手前にあります。

機器の番号とアフターサービスの依頼先電話番号を以下に記入いておくと便利です。

型番	**FD番号**

アフターサービス ☏

誤った設置や取り扱いによる故障の場合は、保証期間内であっても有償となりますのでご注意ください。

オーブン設定のめやす

ご注意：

- 記載されている数値はめやすです。温度や調理時間は食材の質・状態により異なります。
- オーブンは毎回予熱してからご使用ください。（火の通り具合が良くなります。）
  調理時間は予熱後の時間を記載しています。
  予熱完了後、オーブンに食材を手早く入れ、ドアはすぐ閉めてください。
- 予熱完了後、オーブンに食材を手早く入れ、ドアはすぐ閉めてください。
- 設定温度の範囲は表に記載されています。一番低い温度から試し、必要に応じて温度を上げていってください。低い温度のほうが焼き色にむらがでません。
- お奨めの加熱モードは太字で表示されています。

ベイキングの設定めやす

- 黒色の焼き型は、熱を良く吸収するのでおすすめです。
- ケーキの中まで火が通ったか確認するには、竹串を奥まで刺してみてください。竹串に生地がつかなければ焼き上がりです。
- イースト生地を焼く場合は熱風循環モードをお使いください。
- 生地を寝かせる場合（発酵）
  - 発酵モードにし、温度を38℃に設定してください。
  - 大量の生地（パンなど）の場合、温度を38～40℃に設定してください。中心から端まで均一にふくらみます。
  - 少量の生地（シナモンロールやロールパンなど）の場合、温度を40～45℃に設定してください。

Baked item 料理名	トレイの 位置（段）	熱風循環 温度（℃）	エコ熱風循環 温度（℃）	熱風循環＋ 下加熱温度（℃）	上下加熱 温度（℃）	焼き時間 （分）
スイスロール	2				**210**	7-9
スポンジ生地	2				**165-175**	30-35
イースト生地を使ったフルーツタルト	2	165			165-175	40-45
パイ生地を使ったフルーツタルト	2	165	165	165	**165-175**	40-45
小さなパイ菓子・ビスケット	1+3/2 *	180	180		190	15-20
チーズケーキ（厚みのあるもの）	2	165	165	**165**	**165-170**	90-100
チーズケーキ（薄いもの）	2	165	165	**165**	**165-170**	45-50
スポンジケーキ（丸型）	2	**160-170**	160-175		170-175	50-60
ローフケーキ	2	**160-170**	160-175		170-175	50-60
イースト生地を使ったリングケーキ（厚みのあるもの）	1	**160-175**			165-175	40-50
ビスケット	1+3/2 *	**160-175**	160-175		165-170	15-20
ツォプフ（三つ編みパン）	2	**165**			165-170	30-40
トレーで焼くケーキ（水分のないトッピング）	2	165-170	165-170		**165-170**	40-50
トレーで焼くケーキ（水分のあるトッピング）	2	165-170	165-170	**170**	165-170	40-50
シュークリーム	1+3/2 *	**180**	180		180-190	20-25
雑穀パン **	2	**200/170**			**201/170**	40-50

* 熱風モードおよびエコ熱風モードでは、同じに複数の段で焼くことができます。

指定の温度で予熱してください。予熱が完了し食品をオーブンに入れたら、表の二番目に記載されている温度に戻してください。

パンやケーキを上手に焼くには

こんな時はどうするの？	対処方法
… トレーで焼いたケーキの底に焼き色があまりつかない	トレーを1段下にセットし、他の付属品を庫内から出してください。
… 焼き型を使ったケーキの底に焼き色があまりつかない	焼き型をトレーの上ではなく、グリルラックの上に置いてください。
… ケーキやビスケットの焼き色がつきすぎる	ケーキ･ビスケットを上の段にセットしてください。
… ケーキがパサついている	設定温度を少し上げてください。予熱をしてください。
… ケーキや肉の内部まで火が通っていない	ベイキングやローストの設定温度を少し下げてください。 ご注意：温度を上げて、調理時間を短縮することはできません。ベイキング、ロースト時間を少し長めにし、生地をゆっくり焼いてください。
… 焼き型を使用したケーキやパウンドケーキを熱風モードで焼くと奥側が焦げる	焼き型を、オーブンの奥ではなく、中央に置いてください
… ケーキがしぼむ	水分を減らすか、設定温度を10℃下げてください。 レシピに書かれた撹拌時間を守ってください。 オーブンのドアを早めに開けないでください。
… ケーキのまん中だけがふくらみ、端がふくらまない	スプリングフォームの周りに油をぬってください。焼きあがったらナイフを使って慎重にケーキを型から出してください。
… ケーキの表面が焦げる	下の段にセットし、低い温度で少し長めに焼いてください。
… ケーキの底が焦げる	上の段にセットし、低い温度設定にしてください。
… フルーツタルトの底がやわらかく、果汁が流れ出る	深めのグリルトレーを使用して焼いてください。
… ケーキの底がパサついている	焼き上がったケーキに爪楊枝で小さな穴をいくつか開け、果汁かアルコールを少したらしてください。 次回は温度設定を10℃高くし、焼き時間を短くしてください。
… パンやケーキがほど良く焼けているように見えるが、中は生焼けでしっとりしすぎている	次回は水分を減らし、低い温度設定で少し長めに焼いてください。 水分のあるトッピングを使用する場合、土台を先に焼いてからアーモンドやパン粉などをケーキ表面に敷き、その上に水分のあるトッピングをのせてください。 レシピや焼き時間が合っているか確認してください。
… 何段かで焼いたところ、上段の方が下段より焼き色がつく	温度設定を少し下げると均一な焼き色になります。 一緒に入れたトレーでも同時に焼き上がらないことがあります。下段のトレーをさらに5～10分長めに焼くか、下段のトレーを先に入れて焼いてください。
… ビスケットがトレーについて取れない	トレーをもう一度オーブンで少しあたため、すぐにビスケットを取り出してください。
… ケーキが型からはずれない	型の周囲にナイフを慎重に入れてください。型をひっくり返し、ぬれふきんで型を何度か冷やしてください。 次回は型に油をよくぬり、さらにパン粉を敷くとよいでしょう。

ローストの設定めやす

- 耐熱皿であればどんなものでも使用できます。耐熱皿はワイヤーラックの中央部に置いてください。大きな肉をローストする場合はグリルトレイを使用できます。
- かさのあるものを調理する場合、両側のトレイ受けラックを取り外すことができます。オーブンの底面にワイヤーラックを置き、その上に肉を置いてください。肉をオーブン底面に直接置かないでください。
- ガラストレイはオーブンから取り出したら乾いた布かワイヤーラックの上に置いてください。冷たいところやぬれたところに置くと、ガラスがひび割れる恐れがあります。
- ローストが完了したら、ドアを開けずに10分間そのままにしておいてください。お肉がいっそうジューシーに仕上がります。
- 鶏肉は、焼き上がる前にバター、塩水、肉汁、オレンジ果汁などを表面に塗るとパリッと仕上がります。
- カモやガチョウは、羽の下の皮に穴を開けておくと脂が流れ出してしまします。
- ローストの際、グリルトレイに水を少し入れその上にラックを入れて焼くと、グリルトレイが肉汁を受けるのでオーブンが汚れるのを防ぎます。
（グリルトレイはスペシャルアクセサリーです。）

料理名	トレイの位置（段）	熱風循環温度（℃）	全面グリル＋熱風循環温度（℃）	上下加熱温度（℃）	焼き時間（分）	ミートセンサー温度（℃）
牛肉						
ローストビーフ 1.5kg **	2	180		180	60-90	
ローストビーフ（レア） 1.5kg **	2	230/180	230/180		45-50	45-50
ローストビーフ（ミディアム） 1.5kg **	2	230/180	230/180		60-70	55-65
ローストビーフ（ウェルダン） 1.5kg **	2	230/180			90-100	70-80
豚肉						
ローストポーク 1.5kg **	2	230/180	230/180		60-70	75-80
皮付きローストポーク 1.5kg ***	2	180/200	180/200		60-70	75-80
スモークドポーク 1.5kg **	2	180/160			40-50	65-70
豚スネ肉 ***	2	150/200	150/200		50-60	80-85
ロール肉のロースト ***	2	230/180	230/180		60-70	75-80
仔牛肉						
ローストヴィール **	2	230/180		230/180	60-70	75-80
仔牛スネ肉 ***	2	150/180	150/180		50-60	75
仔牛サーロイン	2	160-170			20	75-75
詰物をした仔牛バラ肉	2	120-130			120	75-80
猪肉・鹿肉・ラム						
猪肉のロースト *	2	170-180			60-90	
鹿のレッグ *	2	170-180		170-180	60-80	75-80
鹿のサドル	2	180-200			20-25	65-70
ラムレッグ *		180-200			35-45	65-75
鶏肉	2			160/190		
鴨肉 2～3kg ***	2	160/190		160	100-120	80-85
鴨ムネ肉	2	160		160/190	15-20	70
ガチョウ 2～3kg ***	2	160/190		160/190	100-120	85-90
七面鳥 3～4kg ***	2	160/190			120-180	85-90
ローストチキン		180	180		50-60	85

* まずキャセロールに入れたお肉をコンロで全体に焼き色をつけてください。
** 表中の高い方の温度で焦げ目をつけ、15分～20分後に低い方の温度に下げてください。
*** 表中の低い方の温度で調理し、できあがりの15分20分前に高い方の温度まで上げてください。

上手にローストするには

こんな時はどうするの？	対処方法
… 肉に焼き色がつきすぎ、皮もところどころ焦げている	トレイの段と温度を確認してください
… 肉はほど良く焼けているが、ソースが焦げている	小さめの皿に入れてローストし、水分を多めにしてください。
… 肉はほど良く焼けているが、ソースが薄すぎて水っぽい	大きめの皿に入れてローストし、水分を少なめにしてください。
… ローストしたいお肉の重さが表に載っていない	ご希望の重さに一番近い重さ（低い方）を表から選び、調理時間を延長してください。

グリルの設定めやす

ご注意！ グリルの際は必ずドアを閉めてください。 .

- グリルの際は、グリルトレーの上にワイヤーラックのせてをご使用ください。グイルトレイに水を少量入れておくと、肉汁を受けるためオーブンをきれいに保てます。

- 肉の厚みは均一になるようにしてください。（厚さ2～3cm以上）。まんべんなく焼き色がつき中はジューシーに仕上がります。
グリルする前に肉に塩をふらないでください。
肉はワイヤラックの上に直接置いてください。

料理名	トレイの位置（段）	温度（℃）	全面グリル（分）片面／反対側の面	全面グリル＋熱風循環（分）片面／反対側の面	合計調理時間（分）
豚バラ肉薄切り	3	180-200	6/4	5/5	10
ケバブ	3	190		8/8	16
ソーセージ・フライ	3	200	5/4		9
メルゲーズ（スパイシーソーセージ）	3	200		6/6	12
ローストチキン	2（予熱不要）	180		30/30	60
チキンレッグ	3	180	20/20	15/15	30-40
スペアリブ	3	180-200	15/15	12/12	24-30
豚スネ肉 *	2	150/200			50-60
マス	3	180-200	8/8		16
ベジタブルケバブ	3	200	7/7		14
小エビのケバブ	3	175	7/7		14
トーストサンド	3	190			5-7
カスタードプリン**	4（予熱不要）	250			
クリームブリュレ**	4（予熱不要）	250			
ケーキのメレンゲ **	3（予熱不要）	250			

* 豚スネ肉は裏返さないで焼いてください。最後の15～20分は温度を上げてください。

** 希望の焼き色になるまで焼いてください。

解凍モード

- ”解凍”モードに設定してください。
- ワイヤーラックに解凍する食品をのせ、2段目に入れてください。水受け用にグリルトレイを下の段に入れてください。
- 大きなかたまり肉（ロースト肉、チキンなど）を解凍する場合は、表面が焼けないように45～50℃に設定してください。
  小さめの肉や薄切り肉の場合は50～55℃で解凍してください。
- 袋や包装紙から出して解凍してください。
- 必要な量だけ解凍してください。
- ご注意：一度解凍したものは、長持ちせず生鮮品より早く傷みます。すぐに調理をして完全に火を通してください。

⚠ 衛生上のご注意！

肉を使った食品を解凍する場合、解凍中に流れ出た水分は捨て、他の食品に触れることのないようにご注意ください。
バクテリアがつく危険があります。
肉から流れ出た汁を受けるために、食品の下の段にグリルトレイを入れてください。たまった肉汁は捨ててください。
汚れたグリルトレイは温かい洗剤液か食器洗い機で洗ってください。
解凍後、180℃の熱風モードで庫内を15分間加熱してください。